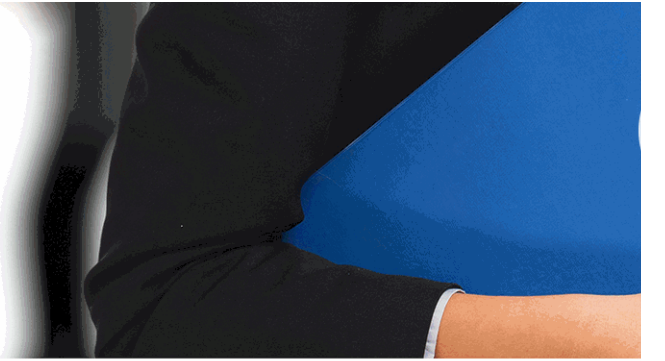


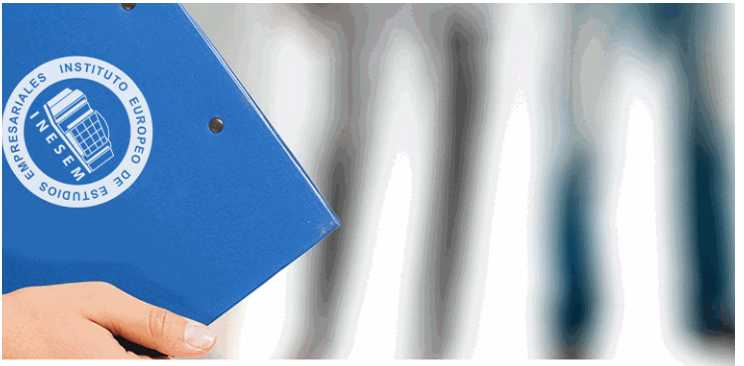
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

INESEM

I N

BU

Ensayos Microb



NESEM

SINESS SCHOOL

iológicos (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Ensayos Microb

duración total: 150 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

La microbiología, junto con las tecnologías de la informa
muchos analistas consideran el principal motor de camb
el desarrollo económico y social y sanitario. Puede y del
que afronta la humanidad en las próximas décadas: seg
cambio climático, salud, etc. así, con el presente curso s
realización de ensayos microbiológicos, informando de l

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Realizar la preparación de las muestras, explicando su
las mismas a las condiciones iniciales del ensayo microl
- Realizar el proceso de enriquecimiento, siembra e incu
- Preparar muestras para su determinación microbiológi
- Identificar microorganismos mediante galerías/ batería
preparaciones microscópicas.
- Sembrar, incubar y controlar el crecimiento microbiológ

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo d
microbiológicos, certificando el haber superado las distir
incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competer
experiencia laboral y de la formación no formal, vía por l
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc
laboral).

salidas laborales

Este analista ejercerá su actividad en empresas o labora
preciso realizar pruebas microbiológicas y biotecnológic
alimentación, materiales, I+D, etc.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

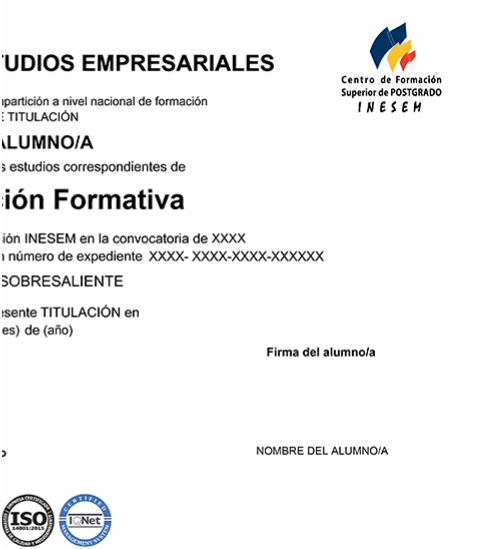
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0224 Preparación de Reactivos y M

- Manual teórico 'UF0225 Recuento, Aislamiento, Iden

- Manual teórico 'UF0226 Análisis Microbiológico de Di

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para
de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu
nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email
un documento denominado “Guía del Alumno” entregad
Contamos con una extensa plantilla de profesores espe
con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form
como solicitar información complementaria, fuentes bibli
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

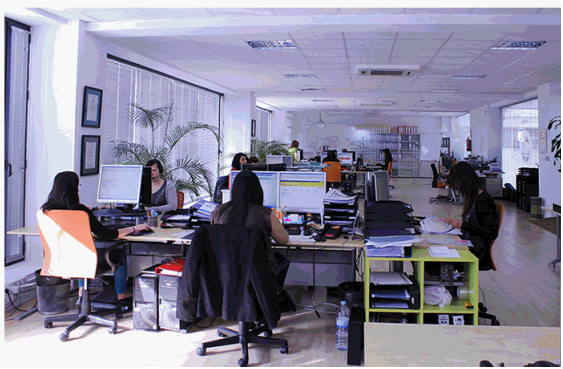
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel
hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c
del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

iológicos (Online)

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. ENSAYOS MICROBIOL

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN DE REA MICROBIOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LIMPIEZA DEL MATERIAL EN

+ Información Gratis

1.Limpieza, desinfección y esterilización del material d
2.Esterilización de medios de cultivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE MEDIOS D

1.Técnicas de preparación.
2.Cálculos para la determinar la concentración del me
3.Clasificación de los medios de cultivo.
4.Preparación de medios sólidos y medios líquidos.
5.Almacenamiento de medios de cultivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE MUESTRA

1.Toma de muestras para el análisis.
2.Diluyentes.
3.Trituración y homogeneización.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SIEMBRA DE MUESTRAS.

1.Diluciones decimales y tipos de diluyentes.
2.Diferentes técnicas de siembra.
3.Siembra en profundidad y en superficie.
4.Parámetros fundamentales de incubación.
5.Metodología de esterilización y eliminación de residu

UNIDAD FORMATIVA 2. RECUENTO, AISLAMIE
ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE LOS MICROORGAN

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS GENERALES DE

1.Estructura microbiana celular.
2.Diferentes tipos de microoganismos.
3.Características de las principales familias de microo
4.Crecimiento microbiano.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBSERVACIONES DE MUEST

1.Fundamentos de la microscopía óptica. Manejo y ma
2.Preparaciones microscópicas y observaciones diver
3.Preparaciones en fresco, tinciones, tipos de colorant

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDICIONES GENERALES P

1.Disponibilidad de nutrientes adecuados.
2.Consistencia adecuada del medio.
3.Presencia (o ausencia) de oxígeno y otros gases.
4.Condiciones adecuadas de humedad.
5.Luz ambiental.
6.pH.
7.Temperatura.
8.Esterilidad del medio.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECUENTO, AISLAMIENTO E

1.Métodos basados en la formación de colonias en me

+ Información Gratis

2.Técnicas que emplean filtros de membrana.
3.Técnica del número más probable.
4.Métodos basados en el recuento directo de células r
5.Pruebas basadas en la medición de la actividad met
6.Pruebas basadas en la determinación de componen
7.Temperaturas de incubación.
8.Técnicas de recuento.
9.Técnicas de identificación. Pruebas bioquímicas (Mé

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1.Análisis de biodegradación, biodeterioro y biorremed
2.Análisis inmunológicos y análisis de actividad microb
3.Antibiogramas, producción de vitaminas, determinac

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE CALIDAD EN AN

1.Criterios de calidad.
2.Trazabilidad, aseguramiento de calidad y cálculos as
3.Registro de resultados y emisión de informes.

UNIDAD FORMATIVA 3. ANÁLISIS MICROBIOLÓ

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1.Microorganismos habituales presentes en los alimen
2.Bacterias patógenas y enfermedades transmisibles e

+ Información Gratis

3.Microorganismos de la descomposición de los alime
4.Contaminación de los alimentos.
5.Temperatura y aditivos para la conservación de los a
6.Alteraciones de los alimentos.
7.Bacterias entéricas indicadoras de contaminación fe
8.Legislación alimentaria.
9.Normas microbiológicas.
10.Reglamentación técnico sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1.Contenido microbiano del aire de un espacio confina
2.Técnicas para el análisis microbiológico del aire.
3.Técnicas para el control de los microorganismos del laminar.
4.Legislación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1.Calidad sanitaria del agua.
2.Principales microorganismos en aguas superficiales
3.Microorganismos coliformes y patógenos en aguas r
4.DBO5 y DQO.
5.Microorganismos utilizados como indicadores de cor

+ Información Gratis

6.Determinación de aerobios mesófilos, aerobios total
sulfito-reductores, Salmonella, Shigella, Listeria y Legior
7.Legislación y reglamentación técnico sanitaria sobre

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTROS ANÁLISIS MICROBIOL

1.Análisis aplicados a productos farmacéuticos.
2.Microorganismos presentes en sistemas de limpieza
3.Microorganismos en papel y cartón.

+ Información Gratis